



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FURMA BAKLAVASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

300 gr. kuyruk yağı
300 gr. yağ
300 gr. su
500 gr. un
1 kg. şeker
yarım limon

Bir tencerenin için kuyruk yağ, sıvı yağ, su konur, kaynamaya bırakılır. Kaynar kaynamaz içine un birden ilave edilir. Karıştırılıp şeffaflaşınca kadar pişirilir. Ateşten alınır, el dayanabilecek sıcaklığa geldiğinde, iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp iki avuç arasında iyice özleştirilir. Oval şekil verilip elle biraz yassıtılır. Orta hararetli fırında pembe renkte pişirilir. Hamur sıcak ise soğuk, soğuk ise sıcak şuruba atılır. Şurubunu çekince servise alınır, şerbet için bir ölçü şekere aynı ölçü miktarda su koyup ateş üzerinde kaynayınca limon suyu ilave edilir, ocaktan alınır. Şerbetini döktükten sonra hindistancevizi sepelenir ve servis yapılır.